



## ペンネのきのこ クリームソース

調理器加熱  
(沸騰後)

2+1分

保温

9分

(材料・2人分)

ペンネ(茹で時間12分のもの) 150g

しめじ 50g

玉ねぎ 1/2個

ベーコン 3枚

バター 20g

水 400ml

生クリーム 100ml

塩 小さじ1/2

粉チーズ 大さじ3

イタリアンパセリ 適量

(作り方)

- ① しめじは小房に分け、石突きを取る。玉ねぎは薄切りにする。ベーコンは1cm幅に切る。
- ② 調理器にバターを入れて弱火にかけ、バターが溶けたら①を加えて炒める。玉ねぎがしんなりしたら、水を加えて中火にする。煮立ったらペンネを加えて2分加熱する。(途中煮立ってきたら火を弱める)
- ③ 生クリームを加えて煮立つ直前に弱火にして1分加熱して火を止め、フタをする。保温器に入れ、9分保温する。
- ④ 塩・粉チーズで味を調べ、器に盛ってイタリアンパセリを飾る。